

# TANARA

**Mediterrane Vielfalt - echte Mittelmeerküche**



[www.tanara-restaurant.de](http://www.tanara-restaurant.de)



**tanara\_restaurant**

# Soúpa - Suppen

zu allen Suppengerichten servieren wir hausgemachtes Brot aus dem Lehmofen

- |          |                               |               |
|----------|-------------------------------|---------------|
| <b>1</b> | <b>TAGESSUPPE</b>             | <b>6,90,-</b> |
|          | <i>mit saisonalen Zutaten</i> |               |
|          | <i>soup of the day</i>        |               |

# Krya Orektiká - Kalte Vorspeisen

zu allen kalten Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Brot aus dem Lehmofen

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>6</b>  | <b>SIGARA BÖREK</b> <sup>GI,M,e</sup>   | <b>6,90,-</b>  |
|           | <i>frittierte Blätterteigrollen gefüllt mit Weißkäse (3 Stk.)</i>                                 |                |
|           | <i>fried puff pastry rolls filled with white cheese</i>   |                |
| <b>7</b>  | <b>SPITIKÓ TZATZIKI</b> <sup>M</sup>  | <b>6,50,-</b>  |
|           | <i>Joghurt verfeinert mit Gurken und aromatischem Knoblauch</i>                                   |                |
|           | <i>yoghurt mixed with diced cucumbers and minced garlic</i>                                       |                |
| <b>8</b>  | <b>CHOÚMOUS SE STIL SPITIOÚ</b> <sup>SE</sup>   | <b>7,50,-</b>  |
|           | <i>Hummus: Kichererbsenmus mit gerösteter Sesampaste, angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft</i> |                |
|           | <i>chickpea puree with roasted sesampaste refind with olive oil and lemon juice</i>               |                |
| <b>9</b>  | <b>KAPNISTÍ MELITZÁNA</b> <sup>M</sup>  | <b>7,90,-</b>  |
|           | <i>geräucherte Auberginen, verfeinert mit Landjoghurt und einem Hauch Knoblauch</i>               |                |
|           | <i>smoked eggplant refined with yoghurt and a breach of garlic</i>                                |                |
| <b>10</b> | <b>ACILI EZME</b> <sup>M,e</sup>  | <b>6,90,-</b>  |
|           | <i>scharfe Gewürzpaste</i>  |                |
|           | <i>spicy hot vegetable paste</i>  |                |
| <b>11</b> | <b>MEZE TANARA</b> <sup>M,e,GI,SE,F</sup>   | <b>15,90,-</b> |
|           | <i>gemischte Vorspeisenplatte mit warmen und kalten saisonalen Köstlichkeiten</i>                 |                |
|           | <i>Mixed appetizer platter with warm and cold seasonal delicacies</i>                             |                |

# Zestá Orektiká - Warme Vorspeisen

zu allen warmen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Brot aus dem Lehmofen

17 **GEMISTA FYLLA KRASIOÚ**<sup>f,M</sup> **9,50,-**

Weinblätter gefüllt mit Reis und frischen Kräutern, serviert mit Joghurt-Soße  
grape leaves stuffed with rice and fresh herbs, served with yoghurt sauce

18 **GEMISTA MARITÁRIA**<sup>M</sup> **9,50,-**

Champignons gefüllt mit Spinat, überbacken mit Gouda  
champignons filled with spinach, baked with gouda cheese

19 **GARÍDES ME FRÉSKES NTOMÁTES**<sup>F</sup> **14,90,-**

Shrimps mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit  
Kräutern und Olivenöl  
shrimps with fresh tomatoes, onions, peppers, refined with herbs and olive oil

20 **TYRÍ PROVÁTOU SE PÍLÍNO SKÉVOS**<sup>M</sup> **10,90,-**

Weißkäse im Tontopf überbacken, verfeinert mit frischen Kräutern  
und Tomatensoße  
baked white cheese in a clay pot, refined with fresh herbs and tomato  
sauce

21 **KALAMÁRI ME SKÓRDO**<sup>M,E</sup> **12,50,-**

Calamari mit Knoblauch, Kräutern und Aioli-Dip  
calamari with garlic, herbs and aioli dip

22 **TANARA "BLÖDE ZIEGE"** **13,90,-**

Ziegenkäse im Tontopf mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gemüsevariation  
Goat cheese in a clay pot with fresh tomatoes, onions, and a vegetable variety

# Orektiká - Salate

zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Brot aus dem Lehmofen

**27 SALÁTA KYPRIOUS AGROTI**<sup>M</sup> **9,90,-**

*zypriotischer Bauernsalat mit Weißkäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Zwiebeln*

*cypriot farmer's salad with white cheese, tomatoes, cucumbers, olives, pepperoni and onions*

**28 SALÁTA ME KOTÓPOULOU**<sup>S3</sup> **14,50,-**

*gemischter Salat mit Hähnchenfiletstücken, Paprika und Walnüssen*

*mixed salad with sliced chicken filet, paprika and walnut*

**29 SALÁTA ME GARÍDES**<sup>F,M,S3</sup> **16,50,-**

*gemischter Salat mit Shrimps und Rucola, Tomaten, Walnüssen und roten Zwiebeln*

*mixed salad with shrimp and arugula, tomatoes, walnuts and red onions*

# Chortofágos - vegetarische Speisen

zu allen vegetarischen Speisen servieren wir hausgemachtes Brot aus dem Lehmofen

**35 TIGANITÁ MANITÁRIA**<sup>F,G1,M</sup> **15,90,-**

*Gemüsepfanne mit gebratenen Champignons in Tomatensauce, serviert mit Bulgur und Tzatziki Dip*

*fried mushrooms with tomato-sauce, served with bulgur in tomatosauce*

**36 TYRÍ PROVÁTOU ME LACHANIKÁ**<sup>M</sup> **16,90,-**

*Gemüse überbacken im Ofen mit Weißkäse, serviert in Tomatensoße*

*white cheese baked over mixed vegetables on tomatosauce*

M

# Kréatos - Fleisch

zu allen Fleischgerichten servieren wir hausgemachtes Brot aus dem Lehmofen

<b>41</b>	<b>MARINARISMÉNO SOUVLÁLI ARNIOÚ</b> <sup>f,G1,M</sup>	<b>22,90,-</b>	
	<i>marinierter Lammspieß mit Ofengemüse und Bulgur serviert mit Tzaziki und scharfem Dip</i> <i>marinated lamb skewer with various vegetables and bulgur, with a spicy and tzaziky dip</i>		
<b>42</b>	<b>PAIDAKIA ARNIOÚ</b> <sup>f,G1</sup>	<b>24,90,-</b>	
	<i>Lammkoteletts herzhaft mariniert, dazu frisches Ofengemüse und Bulgur serviert mit Tzatziki und scharfem Dip</i> <i>Lamb chops heartily marinated, served with fresh roasted vegetables and bulgur served with tzaziky and a spicy dip</i>		
<b>43</b>	<b>BOSPORUS TAVUK</b> <sup>M,14</sup>	<b>17,90,-</b>	
	<i>Hähnchenfilet mit frischem Gemüse in Sahnesoße und mit Käse überbacken</i> <i>chickenfilet with fresh vegetables in cream sauce topped with cheese</i>		
<b>44</b>	<b>SOUVLÁKI ME KOTÓPOULOU</b> <sup>M,2,14</sup>	<b>18,90,-</b>	
	<i>Hähnchenfiletspieß mit Bulgur und Salat, serviert mit hausgemachtem Tzatziki und scharfem Dip</i> <i>chicken skewers with bulgur and salad, served with a tzatiki and a spicy dip</i>		
<b>45</b>	<b>SOUVLÁKI ARNIOÚ</b> <sup>M,2,14</sup>	<b>19,90,-</b>	
	<i>würziger Lammhackfleisch-Spieß mit Bulgur und Salat, dazu hausgemachtes Tzatziki und scharfer Dip</i> <i>minced lambskewer with bulgur and salad, served with a tzatziki and a spicy dip</i>		
<b>46</b>	<b>ARNÍ ME PRÓVEIO TYRÍ</b> <sup>M,2,14</sup>	<b>24,90,-</b>	
	<i>Lammfleischstücke und Gemüse mit Gouda überbacken, dazu Bulgur</i> <i>sliced lamb with vegetables, gratinated with gouda cheese served with bulgur</i>		
<b>47</b>	<b>BIFTÉKI GEMISTÓ</b> <sup>M,E,2,10,14</sup>	<b>19,90,-</b>	
	<i>Hacksteak gefüllt mit Weißkäse, dazu Bulgur, Tzatziki und scharfer Dip</i> <i>minced steak stuffed with greek white cheese, with bulgur, tzatziki and spicy dip</i>		
<b>48</b>	<b>YOGURTLU KÖFTE</b> <sup>M,E,2,10,14</sup>	<b>19,90,-</b>	
	<i>Lammhackfleisch-Spieß mit Tomatensoße und Joghurt, auf Brotbett serviert</i> <i>minced lambskewer with tomato sauce and yoghurt served on a bed of bread</i>		
<b>49</b> <b>50</b>	<b>MIKTÍ PIATÉLA KRÉATOS</b> <sup>M,E,2,10,14</sup>	<b>29,90,-</b> <b>54,90,-</b>	<b>1 Person</b> <b>2 Personen</b>
	<i>gemischte Fleischplatte mit Lammkoteletts, Lamm-, Hack- und Hähnchenspieß, dazu Bulgur, Tzatziki und scharfer Dip</i> <i>mixed meat platter with lamb, minced lamb and chicken skewers, with bulgur and homemade tzatziki and spicy dip</i>		

# Psári - Fisch

zu allen Fischgerichten servieren wir hausgemachtes Brot aus dem Lehmofen

<b>55</b>	<b>TSIPOURA STO FOURNO</b> <sup>F,E</sup>	<b>22,90,-</b>
	<i>Doradenfilet serviert mit Rosmarinkartoffeln, Salat und Aioli sea bream fillet with rosemary potatoes, salad and aioli dip</i>	
<b>56</b>	<b>TSIPOURA STO FOURNO</b> <sup>F,E</sup>	<b>25,90,-</b>
	<i>ganze Dorade serviert mit Rosmarinkartoffeln, Salat und Aioli whole grillesd sea bream with rosemary potatoes, salad and aioli dip</i>	
<b>57</b>	<b>FILÉTO SOLOMOÚ</b> <sup>F,E</sup>	<b>23,90,-</b>
<b>59</b>	<i>gegrilltes Lachsfilet serviert mit Rosmarinkartoffeln, Salat und Aioli grilled salmon fillet with rosemary potatoes, salad and aioli dip</i>	
<b>58</b>	<b>MIKTÍ PIATÉLA PSARIÓN</b> <sup>F,E</sup>	<b>29,90,- 1 Person</b> <b>54,90,- 2 Personen</b>
	<i>gemischte Fischplatte aus Tintenfisch, Lachsfilet, Shrimps und Doradenfilet serviert mit Rosmarinkartoffeln, Salat und Aioli mixed fish platter with Squid, salmon fillet, shrimp, and sea bream fillet served with rosemary potatoes, salad and aioli dip</i>	

# Pasta

zu allen Pasta-Gerichten servieren wir hausgemachtes Brot aus dem Lehmofen

<b>64</b>	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <sup>G</sup>	<b>11,90,-</b>
	<i>in klassischer Rinderhack-Tomatensauce in classic ground beef and tomato sauce</i>	
<b>65</b>	<b>SPAGHETTI HÄHNCHEN</b> <sup>G,M,14</sup>	<b>12,90,-</b>
	<i>mit Hähnchenbrust, Brokkoli, Mais und Tomaten in einer feinen Sahnesauce oder Tomatensauce Chicken breast with broccoli, corn and tomatoes in a delicate cream sauce or tomato sauce</i>	
<b>66</b>	<b>SPAGHETTI SHRIMPS</b> <sup>G,F,14</sup>	<b>14,90,-</b>
	<i>mit Shrimps, Cherry Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperoni in aromatischer Tomaten-Sahnesauce with shrimps, cherry tomatoes, garlic, hot peppers in an aromatic tomato cream sauce</i>	
<b>67</b>	<b>PENNE LACHS</b> <sup>G,F,M,14</sup>	<b>14,90,-</b>
	<i>mit Lachs in einer Gorgonzola-Sahne-Soße with salmon in a gorgonzola cream sauce</i>	
<b>68</b>	<b>PENNE MEDITERRAN</b> <sup>G</sup>	<b>12,90,-</b>
	<i>mit gebratenem Gemüse in einer aromatischen Tomatensauce with roasted vegetables in an aromatic tomato sauce</i>	

# Píta

<b>74</b>	<b>CHORTOFAGIKO PÍTA</b>	e,M,G1	<b>10,90,-</b>
	<i>Pita mit Gauda-Käse und gemischtem Gemüse pita with gauda-cheese and mixed vegetables</i>		
<b>75</b>	<b>PÍTA KOTÓPOULO</b>	G1,M,f,E	<b>12,90,-</b>
	<i>Pita mit Gauda-Käse, Hähnchen und gemischtem Gemüse pita with gauda-cheese, Chicken and mixed vegetables</i>		
<b>76</b>	<b>PÍTA GARÍDES</b>	e,F,f,M,G1	<b>14,90,-</b>
	<i>Pita mit Gauda-Käse, Schrimps und gemischtem Gemüse pita with gauda-cheese, shrimp and mixed vegetables</i>		
<b>77</b>	<b>PÍTA SUCUK</b>	G1,M,f	<b>12,90,-</b>
	<i>Pita mit Gauda-Käse und Knoblauchwurst pita with gauda-cheese and garlic sausage</i>		
<b>78</b>	<b>PÍTA TONNA</b>	G1,M,f	<b>12,90,-</b>
	<i>Pita mit Gauda-Käse, Thunfish und roten Zwiebeln pita with gauda-cheese, tuna and red onions</i>		

# Pizza

Ø 28 cm

<b>84</b>	<b>PIZZABROT</b>	e,M,G1	<b>6,90,-</b>
	<i>mit Knoblauch, Olivenöl und Orgenao with garlic, oliveoil and oregano</i>		
<b>85</b>	<b>PIZZA NAPOLITANA</b>	e,M,G1	<b>9,90,-</b>
	<i>mit Tomatensauce und Gauda-Käse with tomatosauce and gauda-cheese</i>		
<b>86</b>	<b>PIZZA VIER KÄSE</b>	e,M,G1	<b>10,90,-</b>
	<i>mit Tomatensauce und Gauda-Käse, Gorgonzola, Mozzarella und Weißkäse with tomatosauce and gauda-cheese, gorgonzola, mozzarella and white cheese</i>		
<b>87</b>	<b>PIZZA HÄHNCHEN</b>	e,f,M,G1	<b>12,90,-</b>
	<i>mit Tomatensauce und Gouda-Käse, Hähnchen, Mais und Paprikastreifen with tomatosauce and gauda-cheese, chicken, corn and bell pepper strips</i>		
<b>88</b>	<b>PIZZA SUCUK</b>	G1,M,f	<b>12,90,-</b>
	<i>mit Tomatensauce und Gauda-Käse, Cherry Tomaten, Zwiebeln und Knoblauchwurst with tomatosauce and gauda-cheese, cherry tomatos, onions and garlic sausage</i>		

# Epidópío - Dessert

<b>94</b>	<b>DESSERT DES TAGES</b>	<b>6,90,-</b>
	<i>dessert of the day</i>	
<b>95</b>	<b>YAOURTI</b> <sup>M,S3</sup>	<b>6,90,-</b>
	<i>Joghurt mit Honig und Nüssen</i> <i>yoghurt with honey and nuts</i>	
<b>96</b>	<b>PAGOTÓ</b> <sup>e,M,G1,S1</sup>	<b>5,90,-</b>
	<i>Portion Schokoladen-, Erdbeer- und Vanilleeis</i> <i>portion of chocolate, strawberry and vanilla ice cream</i>	
<b>97</b>	<b>KOUNÉI</b> <sup>E, M</sup>	<b>8,90,-</b>
	<i>Fadennudeln aus dem Lehmofen mit Mozzarella und Zuckersirup</i> <i>vermicelli from the clay oven with mozzarella and sugar syrup</i>	
<b>98</b>	<b>HELVA</b> <sup>e,M,Sf,G1</sup>	<b>6,90,-</b>
	<i>Süßspezialität aus Sesampaste mit Sahne und Zitronensaft garniert mit Nüssen</i> <i>sweet speciality made from sesame paste with cream and lemon juice</i> <i>garnished with nuts</i>	

## Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Süßstoff, (9) mit Süßstoff; bei Aspartam zudem: enthält Phenylalaninquelle, (10) mit Phosphat, (11) mit Nitritpökelsalz, (12) mit Milcheiweiß, (13) mit Eiklar, (14) mit Sahne, (15) koffeinhaltig, (16) chininhaltig, (17) mit Taurin

## Allergene

(G) glutenhaltiges Getreide, (K) Krebstiere, (E) Eier, (F) Fisch, (e) Erdnüsse, (S) Sojabohnen, (M) Milch, (Sf) Schalenfrüchte, (l) Sellerie, (f) Senf, (s) Sesamsamen, (d) Schwefeldioxid und Sulfite, (L) Lupinen, (W) Weichtiere

# Softdrinks

<b>COCA COLA</b> <sup>1,2,15</sup>	
0,2l	3,50,-
0,3l	4,50,-

<b>COCA COLA ZERO</b> <sup>1,2,8,9,15</sup>	
0,2l	3,50,-
0,3l	4,50,-

<b>FANTA</b> <sup>1,2,4</sup>	
0,2l	3,50,-
0,3l	4,50,-

<b>SPRITE</b> <sup>1,2,4</sup>	
0,2l	3,50,-
0,3l	4,50,-

<b>MEZZO MIX</b> <sup>1,2,4,9,15</sup>	
0,2l	3,50,-
0,3l	4,50,-

<b>BITTER LEMON</b> <sup>2,8,9</sup>	
0,2l	3,50,-
0,3l	4,50,-

<b>GINGER ALE</b> <sup>2,8,9</sup>	
0,2l	3,50,-
0,3l	4,50,-

<b>TONIC WATER</b> <sup>8,16</sup>	
0,2l	3,50,-
0,3l	4,50,-

<b>RUSSIAN WILD BERRY</b> <sup>1</sup>	
0,2l	3,90,-
0,3l	4,90,-

<b>MINERALWASSER</b>	
0,25l	3,50,-
0,75l	8,90,-

<b>ORANGENSAFT</b>	
0,2l	3,90,-
0,3l	4,90,-

<b>RHABABERSAFT</b>	
0,2l	3,90,-
0,3l	4,90,-

<b>MARACUJASAFT</b>	
0,2l	3,90,-
0,3l	4,90,-

<b>APFELSAFT</b>	
0,2l	3,90,-
0,3l	4,90,-

<b>SCHORLEN (ALLE SÄFTE)</b>	
0,2l	3,50,-
0,3l	4,50,-

# Heiße Getränke

**CAFÉ CREMA** 3,90,-

**ESPRESSO** 2,90,-

**DOPPELTER ESPRESSO** 3,60,-

**CAPPUCINO**<sup>M</sup> 4,10,-

**LATTE MACHHIATO**<sup>M</sup> 4,10,-

**TÜRKISCHER MOCA** 3,50,-

**CAY**

*schwarzer Tee* *klein* 2,10,-  
*groß* 3,10,-

**HEISSE ZITRONE** 3,90,-

*mit frischen Zitronen*

**FRISCHER MINZTEE** 3,90,-

**FRISCHER MINZTEE** 4,10,-

*mit Waldbeeren*

**FRSICHER MINZTEE** 4,10,-

*mit Ingwer*

**FRISCHER INGWER-  
LIMETTEN TEE** 3,90,-

# Flaschenbiere

<b>BECK'S BLUE</b>	
0,33l	3,90,-
<hr/>	
<b>FRANZISKANER DUNKEL</b>	
0,5l	5,90,-
<hr/>	
<b>FRANZISKANER NATURTRÜB</b>	
0,5l	5,90,-
<hr/>	
<b>FRANZISKANER ALKOHOLFREI</b>	
0,5l	5,90,-

# Spirituosen

<b>OUZO</b> 37,5% vol	
2cl	3,50,-
<hr/>	
<b>OUZO PILAVAS</b> 37,5% vol	
2cl	3,50,-
<hr/>	
<b>OUZO SERTIKO</b> 37,5% vol	
2cl	3,90,-
35cl	28,00,-
70cl	79,00,-
<hr/>	
<b>YENI RAKI</b> 45 % vol	
2cl	3,90,-
35cl	39,00,-
70cl	65,00,-
<hr/>	
<b>TEKIRDAG GOLD</b> <sup>1</sup> 45 % vol	
2cl	3,90,-
35cl	49,00,-
70cl	83,00,-
<hr/>	
<b>SAMBUCA</b>	
2cl	3,50,-
<hr/>	
<b>TEQUILA SILVER</b> 38 % vol	
mit Zitrone und Salz	
2cl	3,50,-

# Bier vom Fass

<b>HAAKE-BECK PILS</b> <sup>G3</sup>	
0,3l	3,90,-
0,5l	5,90,-
<hr/>	
<b>SPATEN MÜNCHENER HELL</b> <sup>G1</sup>	
0,3l	3,90,-
0,5l	5,90,-
<hr/>	
<b>ALSTERWASSER</b> <sup>G3</sup>	
0,3l	3,60,-
0,5l	5,60,-

# Weine

<b>HAUSWEIN</b> <sup>d</sup>	
ROT, WEISS, ROSÉ	
0,2l	6,50,-
0,5l	14,90,-
Flasche 0,75l	28,90,-
<hr/>	
<b>RIESLING</b> <sup>d</sup>	
WEISS, VOLLMUNDIG	
0,2l	6,50,-
Flasche 0,75l	28,90,-
<hr/>	
<b>PINOT GRIGIO</b> <sup>d</sup>	
WEISS, VOLLMUNDIG, WÜRZIG, TROCKEN	
0,2l	6,90,-
Flasche 0,75l	28,90,-
<hr/>	
<b>MERLOT</b> <sup>d</sup>	
ROT, WEICH, SAMTIG, TROCKEN	
0,2l	6,50,-
Flasche 0,75l	28,90,-
<hr/>	
<b>WEINSCHORLE</b> <sup>d</sup>	
0,2l	5,90,-
<hr/>	
<b>PROSECCO</b> <sup>d</sup>	
0,1l	3,90,-
0,2l	6,90,-
Flasche 0,75l	26,90,-
<hr/>	
<b>CHAMPAGNER</b> <sup>d</sup>	
Flasche 0,75l	95,00,-

# Spirituosen

**RAMAZZOTTI**<sup>1</sup> 30 % vol  
2cl 3,50,-

---

**FERNET - BRANCA**<sup>1</sup> 35 % vol  
2cl 3,50,-

---

**AMARETTO**<sup>1</sup> 21 % vol  
2cl 3,50,-

---

**LICOR** 35 % vol  
2cl 3,90,-

---

**BAILEYS**<sup>1,M</sup> 35 % vol  
0,2cl 3,90,-

---

**JÄGERMEISTER**<sup>1</sup> 35 % vol  
2cl 3,90,-

---

**9 MILE VODKA** 37,5 % vol  
2cl 3,90,-

---

**LIMONCELLO** 30 % vol  
2cl 3,90,-

---

**VETERANO**<sup>1</sup> 30 % vol  
2cl 3,50,-

---

**CARLOSI**<sup>1</sup> 40 % vol  
2cl 4,50,-

---

# Cocktails

**CAIPIRINHA**  
alkoholfrei  
Ginger Ale, Limetten & Rohrzucker 8,90,-

---

**CAIPIRINHA**  
Cachaça, Limetten & Rohrzucker 9,90,-

# Aperitifs

**MARTINI BLANCO**<sup>1</sup>  
mit Eis & Zitrone  
5cl 5,90,-

---

**SHERRY DRY**  
5cl 5,50,-

---

**CAMPARI TONIC**<sup>1,2</sup>  
0,3l 8,50,-

---

**CAMPARI ORANGE**<sup>1,2</sup>  
0,3l 8,50,-

---

**APEROL SPRITZ**<sup>1,2,d</sup>  
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe  
0,3l 9,90,-

---

**LILLET WILDBERRY**<sup>1,2,d</sup>  
Russian Wild Berry, Lillet Blanc mit  
Himbeere & Minze 9,90,-

---

**HUGO**<sup>1,2,d</sup>  
Prosecco, Holundersyrup, Soda, Limette und  
Minze 8,90,-

---

# Longdrinks

**CUBA LIBRE**  
4cl 7,90,-

---

**GIN TONIC**  
4cl 8,80,-

---

**VODKA LEMON**  
4cl 7,90,-

# Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Süßstoff
- (9) mit Süßstoff; bei Aspartam zudem: enthält Phenylalaninquelle
- (10) mit Phosphat
- (11) mit Nitritpökelsalz
- (12) mit Milcheiweiß
- (13) mit Eiklar
- (14) mit Sahne
- (15) koffeinhaltig
- (16) chininhaltig
- (17) mit Taurin

# Allergene

- |                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| (G1) Weizen          | (K) Weichtiere                 |
| (G2) Roggen          | (E) Eier                       |
| (G3) Gerste          | (F) Fisch                      |
| (G4) Hafer           | (e) Erdnüsse                   |
| (G5) Dinkel          | (SO) Sojabohnen                |
| (G6) Kamut           | (M) Milch                      |
| (S1) Mandeln         | (I) Sellerie                   |
| (S2) Haselnüsse      | (f) Senf                       |
| (S3) Walnüsse        | (SE) Sesamsamen                |
| (S4) Cashewnüsse     | (d) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (S5) Pecannüsse      | (L) Lupinen                    |
| (S6) Parannüsse      | (W) Weichtiere                 |
| (S7) Pistazien       |                                |
| (S8) Macadamiannüsse |                                |